

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

Œuf dur sauce aurore

Rôti de porc dijonnaise

Ou hoki à la moutarde

Carottes BIO aux oignons

Pommes de terre grenailles à l'huile d'olive

Cerises



04

Salade d'endives au fond d'artichaut

Spaghettis BIO carbonara
Ou spaghettis BIO au saumon

Fruit de saison



05

Fueilleté au fromage

Salade piémontaise
Haricots verts BIO vinaigrette

Yaourt aux fruits BIO



06

Lentilles à la féta

Boulette végétale aux légumes
Poêlée ratatouille
Céréales Gourmandes BIO

Crème dessert varié

Repas sans viande

07

Fish and chips
Salade

Fromage Vache qui Rit BIO®

Fruit de saison

Repas sans viande



08

Salade de haricots blancs et courgettes

Sauté de veau marengo

Ou omelette
Macaronis au gruyère

Salade de fruits frais

11

Rôti de dinde label froid
ou œuf
Sauce aurore
Salade piémontaise

Fromage Edam BIO

Fruit de saison



12

Pizza à la tomate
Tajine de volaille aux légumes
Semoule

Mousse au chocolat

Repas sans viande

13

PAS DE RESTAURATION

14

Poireaux mimosa

Tender de poisson
Poêlée ratatouille
Céréales gourmandes

Fromage blanc aux pêches

Repas sans viande

15

ASSOMPTION

18

Couscous aux légumes
Boulettes agneau merguez
Ou boulette légumes
Semoule BIO

Fromage Croclait BIO

Glace bâton



19

Pasta box aux légumes de saison et poulet

Stick emmental

Glace ou pâtisserie

20

Tomates mozzarella

Rôti de bœuf
ou poisson sauce tartare
Frites et haricots verts

Fruit de saison

21

Tartare de colin
Assiette de crudités (Taboulé, haricots verts
BIO, tomates et pommes de terre)

Fruit de saison



22

Crêpe au fromage

Sauté de dinde à l'orange
ou poisson sauce aurore
Céréales BIO
et julienne de légumes

Petits suisses aux fruits



25

PAS DE RESTAURATION

26

PAS DE RESTAURATION

27

PAS DE RESTAURATION

28

PAS DE RESTAURATION

29

PAS DE RESTAURATION

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou ne consommant pas de viande



produits BIO en vert dont la farine et le lait entrant dans la composition des menus



en rouge menus sans viande



MSC issu pêche durable